



BIBI G. METZ



















BIBI GIMETZ

COLORE

IGT Toscana rosso



Vigneto: Selezione dei vigneti di Siena, Lamole, Vincigliata
Varietà: Sangiovese 80%, 10% Colorino, 10% Canaiolo

Età vigneti: oltre 60 anni
Terreni: galestro argilla
Allevamento: alberello e guyot
Vinificazione: fermentazione spontanea in barriques aperte con 8 follature manuali giornaliere.

Affinamento: in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 24 mesi, 6 mesi in bottiglia

Vineyards: Selection of Siena, lamole, vincigliata

Blend: Sangiovese 80%, 10% Colorino, 10% Canaiolo

Age of the vines: over 60 years old

Soil: Galestro and clay

Training system: Goblet and guyot

Vinification: natural fermentation in open top barriques with 8 manual punch downs per day.

Aging: 24 months in 225l barrels plus 6 months in bottle



BIBI GRETZ

TESTAMATTA

IGT Toscana rosso



Vigneto: Selezione dei vigneti di Siena, Lamole, vincigliata, Londa, Montefili

Varietà: 100% Sangiovese

Età vigneti: oltre 50 anni

Terreni: Medio impasto, ricco di scheletro con presenza di argille e galestri alberello e guyot

Allevamento: alberello e guyot

Vinificazione: Fermentazione in barriques aperte e botte grande, con 6-8 follature manuali giornaliere

Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

Vineyards: Selection of the Siena, Lamole, vincigliata, Londa, Montefili

Blend: 100% Sangiovese

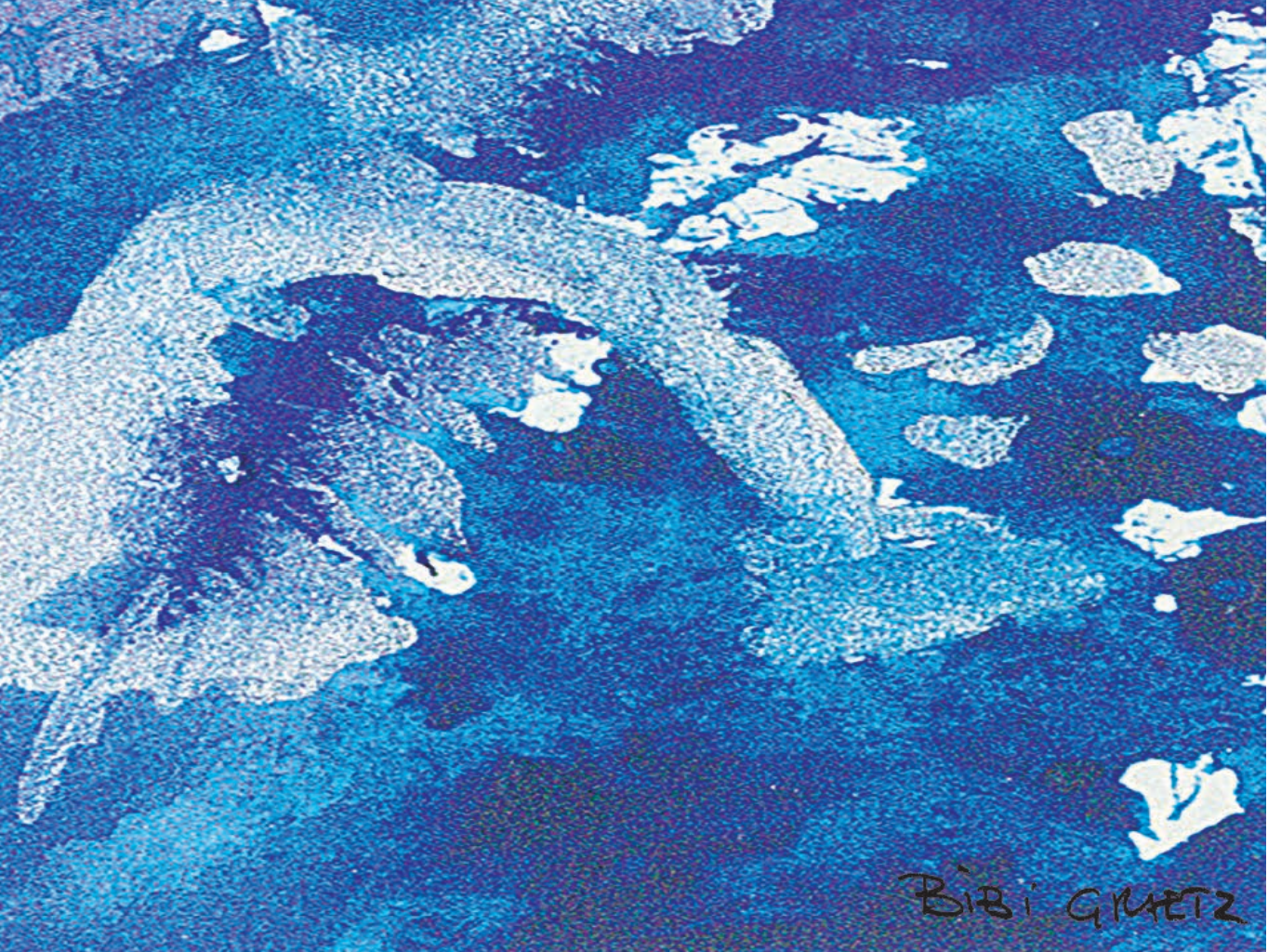
Age of the vines: over 50 years old

Soil: Galestro and clay

Training system: Goblet and guyot

Vinification: natural fermentation in open top barrels and casks, with 6-8 manual punch-downs per day

Aging: 24 months in barriques and 6 months in bottles



BIBI GRUETZ

GRILLI

IGT Toscana rosso



Vigneto: Vigneti compresi nella zona fra Firenze e Siena

Varietà: Cabernet S. 85% Merlot 15%

Età vigneti: 20 anni

Terreni: Galestro

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: vasche in acciaio

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio

Vineyards: in the area in between Firenze and Siena

Blend: Cabernet S. 85% Merlot 15%

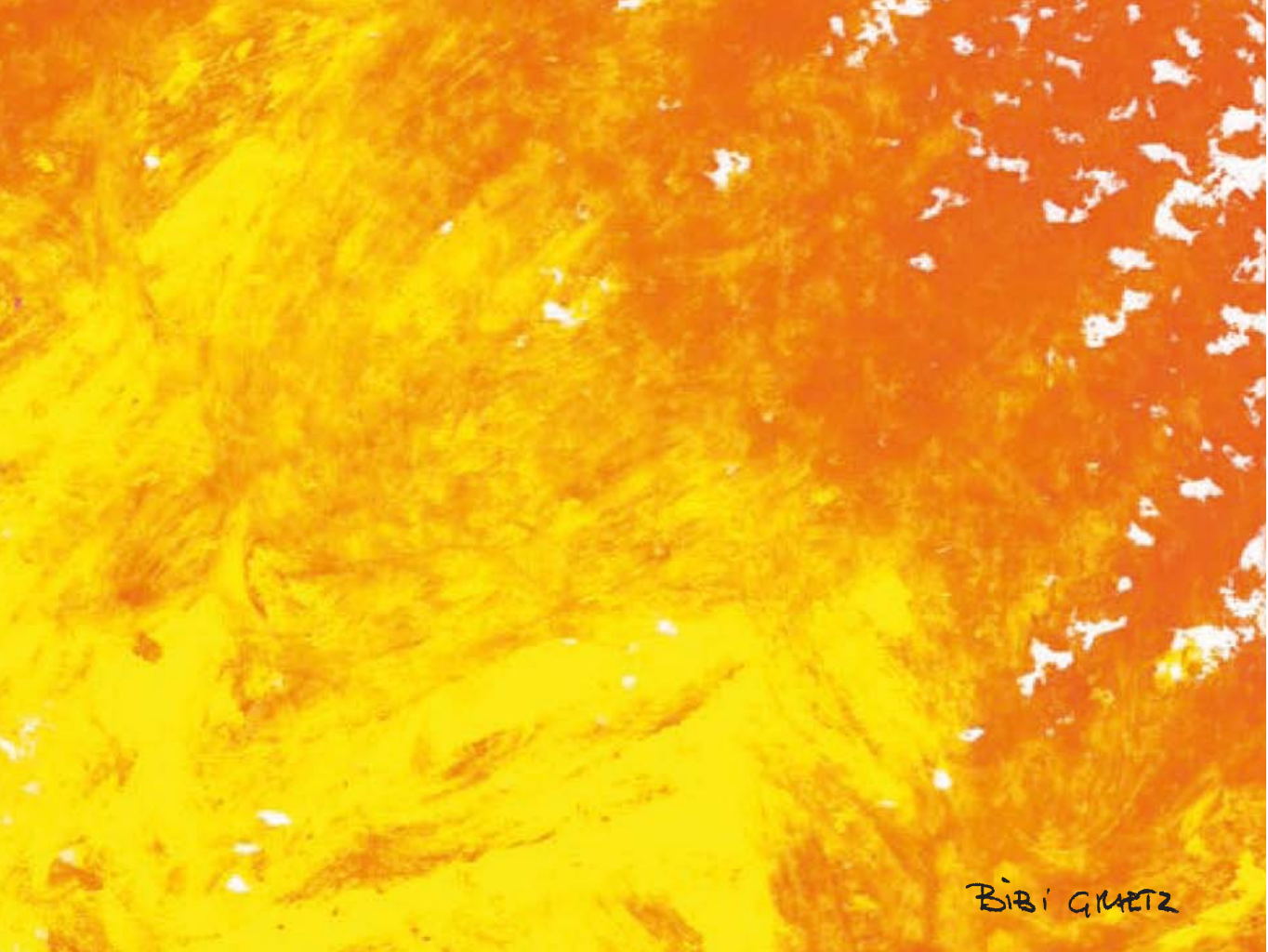
Age of the vines: 20 years old

Soil: Galestro

Training system: Guyot and spurred cordon

Vinification: stainless steel tanks

Aging: 6 months in stainless steel tanks



Bibi GIMETZ

CASAMATTA

IGT Toscana rosso



Vigneto: Vigne più giovani fra Firenze e Siena
Varietà: Sangiovese 100%
Età vigneti: 15 anni
Terreni: Medio impasto
Allevamento: Guyot e cordone speronato
Vinificazione: vasche di acciaio
Affinamento: vasche di acciaio per 6 mesi

Vineyards: youngest vines in between Firenze and Siena

Blend: 100% Sangiovese

Age of the vines: 15 years old

Soil: medium dough

Training system: Guyot e spurred cordon

Vinification: stainless steel tanks

Aging: 6 months in stainless steel tanks



BIBI GIMETZ

TESTAMATTA

IGT Toscana bianco



Vigneto: Selezione della migliore vigna dell'isola del Giglio, Serrone

Varietà: 100% ansonica

Età vigneti: fino a 120 anni

Terreni: scoglio e sabbia granitica

Allevamento: alberello alla gigliese

Vinificazione: in barriques di rovere francese, legno pregiato e specifico per vini bianchi di Borgogna

Affinamento: 6 mesi in barriques di rovere francese, legno pregiato e specifico per vini bianchi di Borgogna e 6 mesi bottiglia

Vineyards: Single vineyard selection from Serrone, Giglio island

Blend: 100% Ansonica

Age of the vines: 120 years old

Soils: granite sand and rocks

Training system: Giglio style Goblet

Vinification: in French oak barrels specific for white wines from Burgundy

Aging: 6 months in French oak barrels specific for white wines from Burgundy and 6 months in bottle



BIBI GIMETZ

BUGIA

IGT Toscana bianco



Vigneto: Selezione delle migliori parcelle dell'isola del Giglio
Varietà: Ansonica 100%
Età vigneti: 90 anni
Terreni: scoglio e sabbia granitica
Allevamento: alberello alla gigliese
Vinificazione: acciaio e 10% in barriques
Affinamento: 12 mesi acciaio e 10% in barriques

Vineyards: selection of the oldest vineyards on the island of Giglio

Blend: 100% Ansonica

Age of the vines: 90 years

Soil: granite sand and rocks

Training system: Giglio style Goblet

Vinification: stainless steel and 10% in French oak barrels

Aging: 12 months stainless steel and 10% in French oak barrels



Bibi GRETZ

CASAMATTA

IGT Toscana bianco



Varietà: 60% Vermentino, 30% Trebbiano,
10% Moscato

Età vigneti: 15 anni
Terreni: medio impasto
Allevamento: Guyot e Cordone Speronato
Vinificazione: In tini di acciaio
Affinamento: In tini di acciaio

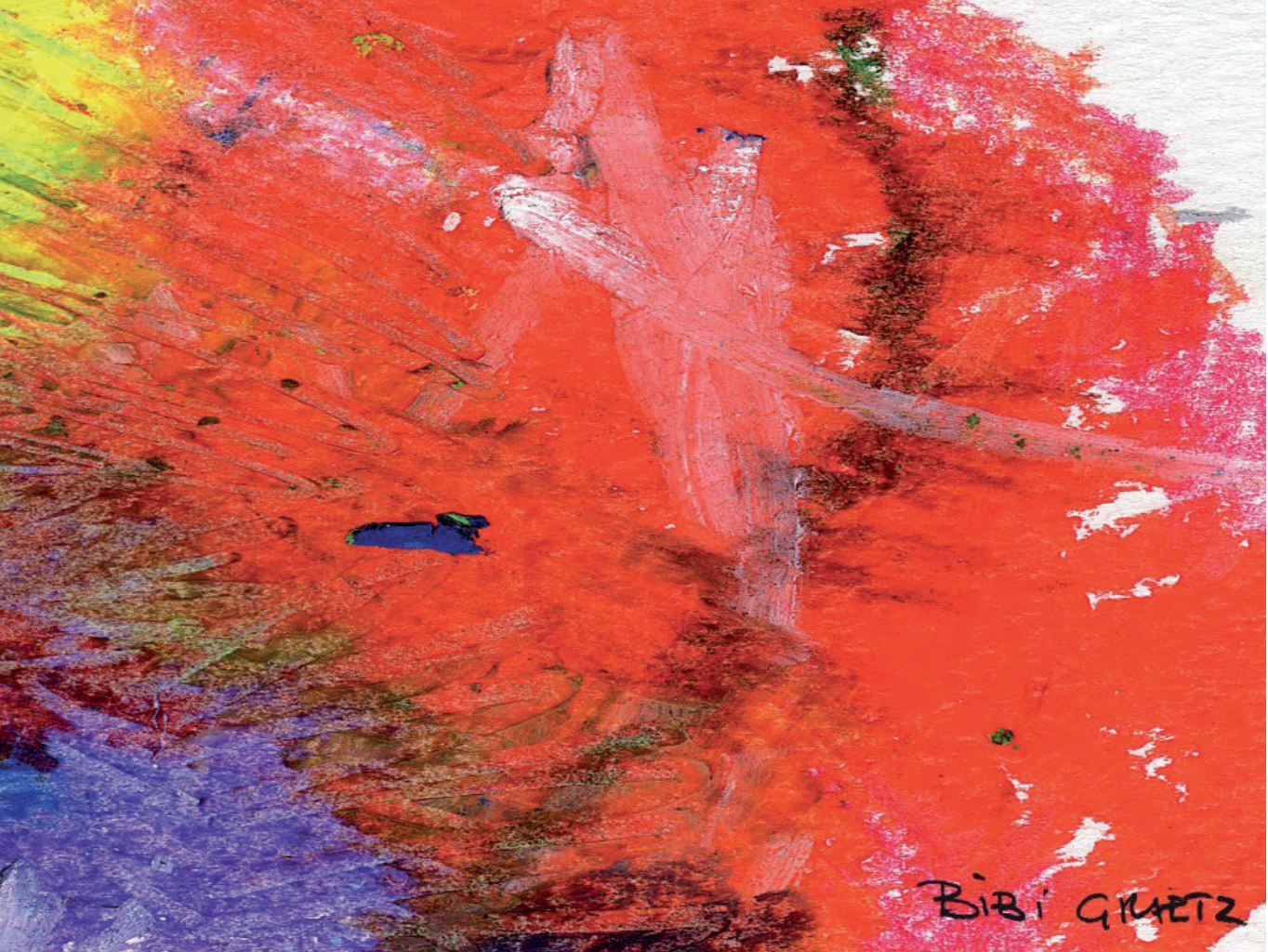
Grapes 60% Vermentino, 30% Trebbiano,
10% Moscato

Vineyards: 15 years old medium texture
Soil: medium texture

Training system: Guyot and Spurred Cordon

Product zone: Maremma

Vinification: Stainless steel
Aging: Stainless steel



BIBI GMETZ

CASAMATTA

Rosato



Vigneto: Vigneti compresi nella zona fra Firenze e Siena

Varietà: 100% Sangiovese

Età vigneti: 15 anni

Terreni: medio impasto

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: vasche in acciaio

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio

Vineyards: in the area in between Firenze and Siena

Blend: Sangiovese 100%

Age of the vines: 15 years old

Soil: medium dough

Training system: Guyot and spurred cordon

Vinification: stainless steel tanks

Aging: 6 months in stainless steel tanks



ROSA

BOLLAMATTA

Rosato



Zona di produzione: Vincigliata, Fiesole, Greve,
Panzano, Siena
Varietà: 100% Sangiovese
Età dei vigneti: 50-80 anni. Vigneti di Testamatta e
Colore
Terreni: Medio impasto, ricco di scheletro,
con presenza di argille e galestri
Allevamento: Guyot e alberello
Fermentazione: In acciaio inox. Diraspatura, pressatura
soffice, decantazione statica del
mosto, fermentazione a temperatura
controllata.
Affinamento: Sulla feccia nobile in acciaio
Preso di spuma: Metodo Charmat lungo, 5 mesi sui

*Production zone: Vincigliata, Fiesole, Greve, Panzano,
Siena
Grapes: 100% Sangiovese
Vineyards: 50-80 years, vineyards
Testamatta and Colore
Soil: Rich in galestro e clay
Training System: Guyot and goblet
Fermentation: In stainless steel. De-stemming, pressing,
settling of must, fermentation
controlled temperature .
Aging: On lees in stainless steel
Second fermentation: Charmat method, five months
on the yeasts*

CASAMATTA ROSSO

2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2015
2016

Wine Advocate

Wine Spectator

Wine Spectator

Wine Spectator

Wine Spectator

Wine Advocate

Wine Spectator

Wine Advocate

Wine Spectator

Wine Spectator

Wine Advocate

Wine Spectator

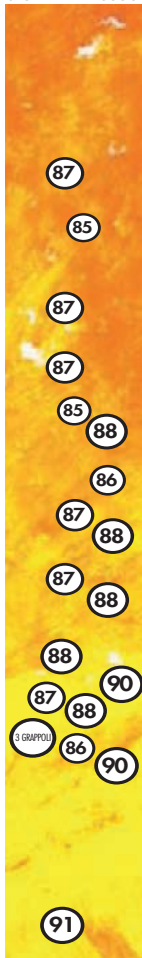
Wine Spectator

Guida Veronelli

Wine Advocate

Bibenda
Guida Veronelli
James Suckling

James Suckling



Guida Veronelli
Wine Art Japan
Wine Advocate
Luigi Veronelli
Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

Guida Veronelli

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Guida Espresso
Vini Buoni d'Italia

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Wine Enthusiast

Wine Advocate
Wine Spectator

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

Wine Advocate
Wine Spectator

Wine Enthusiast
James Suckling

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
Wine Enthusiast
James Suckling

Wine Spectator
James Suckling

James Suckling
Guida Veronelli

James Suckling
Wine Spectator

James Suckling

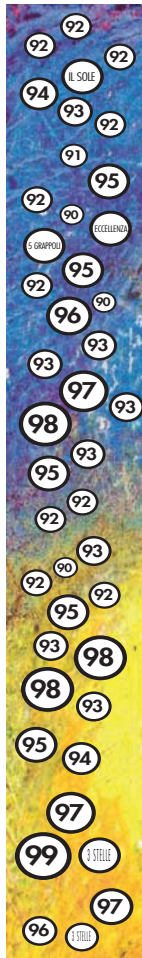
James Suckling

Guida Veronelli

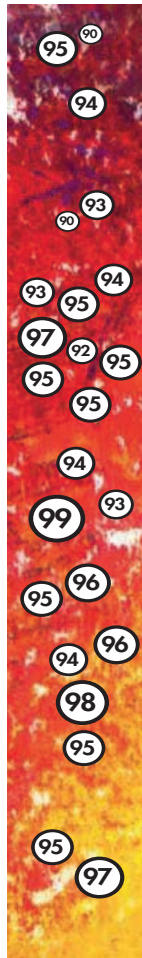
James Suckling

Wine advocate
Guida Veronelli

TESTAMATTA



COLORE



Guida Veronelli
Wine Art Japan

Wine Advocate

Guida Veronelli
Wine Spectator

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator

Guida Veronelli
Wine Advocate
Wine Spectator
James Suckling

Wine Spectator

Wine Spectator

Wine Spectator
James Suckling

James Suckling
Guida Veronelli

James Suckling
Wine Spectator

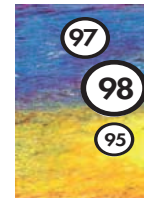
James Suckling

James Suckling

James Suckling

Wine Advocate

TESTAMATTA BIANCO



2016
James Suckling

2017
James Suckling

2018
Wine Advocate



EUROPEAN UNION DESIGNATION OF ORIGIN (DOP) REGULATIONS

BIBI GRAETZ

Via di Vincigliata 13,
50014 – Fiesole (FI)
ITALIA

Tel. +39 055 597222
www.bibigraetz.com
info@bibigraetz.com